

DAFTAR PUSTAKA

- Adrial. 2010. Potensi Sapi Pesisir dan Upaya Pengembangannya di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Pertanian* 29 (2): 66-72.
- AUS-MEAT. 1998. *Handbook of Australian Meat*. AUS-MEAT Limited, Australia.
- Buckle, K. A., R A Edwards, F. G. Fleet dan Wooton. 2010. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dewi, S. H. C. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. *Jurnal AgriSains* 3 (4): 1-12.
- Gusnadi, E. 1993. *Dasar-dasar Ilmu dan Teknologi Daging*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jefrijon, A. S. 2013. Pengaruh Kombinasi Perlakuan Stimulasi Listrik dan Pelayuan Terhadap pH, Susut Masak, dan Keempukan Daging Sapi Peranakan Simmental. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Khasrad. 2006. Pertumbuhan Karakteristik Karkas dan Kualitas Daging Sapi Pesisir yang Diperlihara Secara Intensif Pada Periode Waktu yang Berbeda. Disertasi. Program Pascasarjana Universitas Andalas, Padang.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima. Terjemahan Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- McCollum, P. D. and R. L. Henrickson. 1977. In *Animal Science Research Report*. Editor R.H. Thayer dan J.R. Cozart. Oklahoma State University and USDA.
- Muchtadi, T. R., Sugiono dan A. Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Nugroho, W. A. 2008. Produktivitas Karkas dan Kualitas Daging Sapi Sumba Ongole dengan Pakan yang Mengadung Probiotik, Kunyit dan Temulawak. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prasetyo, A. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Prasetyo, H., M. Ch. Padaga dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 8 (2): 1-8.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* Domba Lokal Jantan yang Dipelihara di Pedesaan Pada Bobot Potong yang Berbeda. *Jurnal Protein* 33 (2): 147-153.
- Raymbek, G., B. Faye, A. Serikbayeva, G. Konuspayeva and I. T. Kadim. 2012. Chemical Composition of *Infraspinatus*, *Trisep brachii*, *Longissimus thoraces*, *Bisep femoris*, *Semitendinosus*, and *Semimembranosus* of Bactrian (*Camelus bactrianus*) camel muscles. *Jurnal AgriSains* 3 (4): 1-12.
- Rosyidi, D., M. Ardhana dan R. D. Santoso. 2000. Kualitas Daging Domba Ekor Gemuk (DEG) Betina Periode Lepas Sapih Dengan Perlakuan Docking dan Tingkat Pemberian Konsentrat Ditinjau Dari Kadar Air, Kadar Lemak dan Kadar Protein. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 11 (3): 39-44.
- Rusdimansyah dan Khasrad. 2012. Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Simmental Dengan Perlakuan Stimulasi Listrik dan Lama Pelayuan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia* 4 (3): 454-460.
- Saladin, R. 1983. Penampilan dan Sifat-Sifat Produksi dan Reproduksi Sapi Lokal Pesisir Selatan di Provinsi Sumatera Barat. Disertasi. Fakultas Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sarbaini. 2004. Kajian Keragaman Karakter Eksternal dan DNA Mikrosatelit Sapi Pesisir di Sumatera Barat. Disertasi. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setiawan, K. 2015. Pagaruh Perlakuan Non Stimulasi Listrik, Stimulasi Listrik, Pelayuan dan Pembekuan Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Ongole (PO). Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno., R. A. Rihastuti, Indratiningsih dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soputan, J. E. M. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Suryati, I. dan I. I. Arief. 2005. Pengujian Daya Putus Warner Bratzler Shear, Susut Masak dan Organoleptik Sebagai Penduga Tingkat Keempukan Daging Sapi yang Disukai Konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syam, A., Soeparno dan Rusman. 2013. Efek Lama Stimulasi dan Tegangan Listrik Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, dan Sensori Daging Ayam Petelur Afkir. Buletin Peternakan 37 (1): 26-33.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. Warta Penel Pengembangan Pertanian 31 (6): 13-14.
- Widati, A. S. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan dan Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 3 (2): 39-49.
- Winarno, F. G. dan S. Fardiaz. 2004. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.
- Yetmaneli dan H. Susanty. 2009. Peningkatan Kualitas Daging Sapi Melalui Penerapan Teknologi Stimulasi Listrik. Lembaga Penelitian Universitas Andalas, Padang.
- Yurnalis. 2013. Polimorfisme Growth Hormone Gene In Pesisir Cattle West Sumatera. Disertasi. Universitas Andalas, Padang.
- Zeki, H. 2017. Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Protein dan Lemak) Otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.